



NMKL membership (EN)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Becoming a member of NMKL

We hope that being a member of NMKL will be of interest to experts in food analysis in your company/institution.

[NMKL - Nordic-Baltic Committee on Food Analysis](#) is an international standardization organization. About 80 experts from Nordic and Baltic countries participate in developing and maintaining methods and procedures fit for purpose for our region and applicable worldwide. Several NMKL methods are endorsed by CODEX as standards to be used in food trade. NMKL microbiology methods and NordVal International (a part of NMKL) certified alternative proprietary methods can be used according to EC 2073/2005, see criteria [here](#). We collaborate with other international organizations, see [here](#), and arrange [courses and workshops](#).

The NMKL secretariat is currently at the Institute of Marine Research, Bergen, Norway and Eystein Oveland is the executive director. The NMKL president is Janne Nieminen from the Finnish Food Safety authority. You can find more information about NMKL on our webpage: [About us](#).

We invite experts from private and governmental institutions and companies to participate in NMKL and being a member of NMKL is free of charge without binding or obligations. Our members are focused on networking and contributing with food analysis expertise to develop and maintain standards in food analysis. Members have expertise in one or more of the areas: food microbiology, food chemistry, food sensory analyses, food analytical method standardization, certification and/or accreditation. We ask that the members inform their respective institution about our work and get approval for spending a few hours a year on NMKL tasks.

Advantages for NMKL members:

- Participate in important international networking and collaboration with Nordic-Baltic colleagues.
- Participate and influence the method/procedure development through projects in the NMKL groups: Chemistry, Microbiology, Sensory and/or NordVal International.
- Get information through emails and Teams and access the NMKL Intra members area on SharePoint.
- Participate in NMKL group meetings on Teams, about 3 per year.
- Participate in-person at the NMKL Annual Meetings (often sponsored for reduced costs for members) or on Teams.
- Get free access to NMKL [publications](#) for you and your lab location by registering here: [My account](#).
- Apply for grants from NMKL to attend seminars etc. relevant to NMKL work.



NMKL medlemskap (NO)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Bli medlem i NMKL

Vi håper at å bli medlem av NMKL vil være av interesse for eksperter på matanalyse i din bedrift/institusjon.

[NMKL - Nordic-Baltic Committee on Food Analysis](#) er en internasjonal standardiseringsorganisasjon. Rundt 80 eksperter fra nordiske og baltiske land deltar i å utvikle og vedlikeholde metoder og prosedyrer som er egnet til formålet for vår region og anvendelige over hele verden. Flere NMKL-metoder er godkjent av CODEX som standarder for bruk i næringsmiddelhandel. NMKLs mikrobiologiske metoder og NordVal International (en del av NMKL) sertifiserte alternative proprietære metoder kan brukes i henhold til EC 2073/2005, se kriterier [her](#). Vi samarbeider med andre internasjonale organisasjoner, se [her](#), og arrangerer [kurs og workshops](#).

NMKL-sekretariatet er for tiden ved Havforskningsinstituttet, Bergen, Norge, og Eystein Oveland er daglig leder. NMKL-president er Janne Nieminen fra det finske mattilsynet. Du finner mer informasjon om NMKL på våre nettsider: [Om oss](#).

Vi inviterer eksperter fra private og statlige institusjoner og bedrifter til å delta i NMKL og det å være medlem i NMKL er gratis uten binding eller forpliktelser. Våre medlemmer er fokusert på nettverksbygging og bidra med matanalyseekspertise for å utvikle og opprettholde standarder innen matanalyse. Medlemmene har kompetanse innen ett eller flere av områdene: mikrobiologi, kjemi, sensoriske analyser, standardisering av matanalytiske metoder, sertifisering og/eller akkreditering. Vi ber om at medlemmene informerer sin respektive institusjon om vårt arbeid og får godkjenning for å bruke noen timer i året på NMKL-oppgaver.

Fordeler for NMKL-medlemmer:

- Delta i viktig internasjonalt nettverk og samarbeide med nordisk-baltiske kolleger.
- Delta og påvirke metode-/prosedyreutviklingen gjennom prosjekter i NMKL-gruppene: Kjemi, Mikrobiologi, Sensorikk og/eller NordVal International.
- Få informasjon via e-post og Teams og tilgang til NMKL Intra medlemsområde på SharePoint.
- Delta på NMKL gruppemøter på Teams, ca 3 per år.
- Delta personlig på NMKLs årsmøter (sponser ofte for reduserte kostnader for medlemmene) eller på Teams.
- Få gratis tilgang til NMKL-publikasjoner <https://www.nmkl.org/publications/> for deg og ditt lokale laboratorium ved å registrere deg her: [Min konto](#).
- Søk om tilskudd fra NMKL til seminarer m.m. som er relevante for NMKLs arbeid.



NMKL medlemskap (SE)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Att bli medlem i NMKL

Vi hoppas att det kommer att vara av intresse för experter inom livsmedelsanalys på ditt företag/institution att vara medlem i NMKL.

[NMKL - Nordic-Baltic Committee on Food Analysis](#) är en internationell standardiseringsorganisation. Cirka 80 experter från nordiska och baltiska länder deltar i utvecklingen och underhållet av metoder och förfaranden som är lämpliga för vår region och tillämpbara över hela världen. Flera NMKL-metoder är godkända av CODEX som standarder för användning inom livsmedelshandeln. NMKL:s mikrobiologiska metoder och NordVal Internationals (en del av NMKL) certifierade alternativa patentskyddade metoder kan användas enligt EG 2073/2005, se kriterier [här](#). Vi samarbetar med andra internationella organisationer, se [här](#), och arrangerar [kurser och workshops](#).

NMKL:s sekretariat finns för närvarande vid Havsforskningsinstituttet i Bergen, Norge och Eystein Oveland är verkställande direktör. NMKL:s ordförande är Janne Nieminen från Livsmedelssäkerhetsverket. Du hittar mer information om NMKL på vår hemsida: [Om oss](#).

Vi bjuder in experter från privata och statliga institutioner och företag att delta i NMKL och att vara medlem i NMKL är kostnadsfritt utan bindningar eller förpliktelser. Våra medlemmar är fokuserade på att nätverka och bidra med expertis inom livsmedelsanalys för att utveckla och upprätthålla standarder inom livsmedelsanalys. Medlemmarna har expertis inom ett eller flera av områdena: livsmedelsmikrobiologi, livsmedelskemi, livsmedelssensoriska analyser, standardisering av livsmedelsanalytiska metoder, certifiering och/eller ackreditering. Vi ber medlemmarna att informera sin respektive institution om vårt arbete och få godkännande för att lägga några timmar per år på NMKL:s uppgifter.

Fördelar för NMKL-medlemmar:

- Delta i viktigt internationellt nätverkande och samarbete med nordisk-baltiska kollegor.
- Delta och påverka metod-/procedurutvecklingen genom projekt i NMKL-grupperna: Kemi, Mikrobiologi, Sensorik och/eller NordVal International.
- Få information via e-post och Teams och få tillgång till området NMKL Intra-medlemmar på SharePoint.
- Delta i NMKL gruppmöten på Teams, ca 3 per år.
- Delta personligen på NMKL:s årsmöten (ofta sponsrade för minskade kostnader för medlemmarna) eller i Teams.
- Få gratis tillgång till NMKL: [s publikationer](#) för dig och din labbplats genom att registrera dig här: [Mitt konto](#).
- Ansök om bidrag från NMKL för att delta i seminarier m.m. som är relevanta för NMKL:s arbete.



NMKL medlemskab (DK)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Bliv medlem af NMKL

Vi håber, at det at være medlem af NMKL vil være af interesse for eksperter i fødevareanalyse i din virksomhed/institution.

[NMKL - Nordic-Baltic Committee on Food Analysis](#) er en international standardiseringsorganisation. Omkring 80 eksperter fra de nordiske og baltiske lande deltager i at udvikle og vedligeholde metoder og procedurer, der passer til vores region og kan anvendes over hele verden. Flere NMKL-metoder er godkendt af CODEX som standarder, der skal anvendes i fødevarehandel. NMKL's mikrobiologiske metoder og NordVal International (en del af NMKL) certificerede alternative proprietær metoder kan anvendes i henhold til EC 2073/2005, se kriterier [her](#). Vi samarbejder med andre internationale organisationer, se [her](#), og arrangerer [kurser og workshops](#).

NMKL's sekretariat varetages i dag af Havforskningsinstituttet, Bergen, Norge, hvorg Eystein Oveland er administrerende direktør. NMKL's formand er Janne Nieminen fra den finske fødevarer sikkerhedsmyndighed. Du kan finde mere information om NMKL på vores hjemmeside: [Om os](#).

Vi inviterer eksperter fra private og statslige institutioner og virksomheder til at deltage i NMKL, og det er gratis at være medlem af NMKL uden binding eller forpligtelser. Fokus for vores medlemmer er at netværke og bidrage med ekspertise inden for fødevareanalyse for at udvikle og vedligeholde standarder inden for fødevareanalyse. Medlemmerne har ekspertise inden for et eller flere af områderne: fødevaremikrobiologi, fødevarekemi, sensoriske analyser af fødevare, standardisering af fødevareanalysemetoder, certificering og/eller akkreditering. Vi beder om, at medlemmerne informerer deres respektive institution om vores arbejde og får godkendelse til at bruge et par timer om året på NMKL-opgaver.

Fordele for NMKL-medlemmer:

1. Deltage i et vigtigt internationalt netværk og samarbejde med nordisk-baltiske kolleger.
2. Deltage og påvirke metode-/procedureudviklingen gennem projekter i NMKL-grupperne: Kemi, Mikrobiologi, Sensorik og/eller NordVal International.
3. Få information via e-mails og Teams og få adgang til NMKL Intra medlemsområdet på SharePoint.
4. Deltage i NMKL gruppemøder på Teams, ca. 3 om året.
5. Deltage personligt på NMKL's årsmøder (ofte sponsoreret for at reducere omkostningerne for medlemmerne) eller på Teams.
6. Få gratis adgang til NMKL-publikationer <https://www.nmkl.org/publications/> for dig og din laboratorielokation ved at registrere dig her: [Min konto](#).
7. Søge om tilskud fra NMKL til at deltage i seminarer m.v., der er relevante for NMKL's arbejde.



NMKL jäsenyys (FI)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

NMKL:n jäseneksi liittyminen

Toivomme, että NMKL:n jäsenyys kiinnostaa yrityksesi / laitoksesi elintarvikeanalyysien asiantuntijoita.

[NMKL - Nordic-Baltic Committee on Food Analysis](#) on kansainvälinen standardointijärjestö. Noin 80 asiantuntijaa Pohjoismaista ja Baltiasta osallistuu alueellemme sopivien ja maailmanlaajuisesti soveltuvien menetelmien ja toimintatapojen kehittämiseen ja ylläpitoon. CODEX on hyväksynyt useita NMKL-menetelmiä elintarvikekaupassa käytettäväksi standardeiksi. NMKL-mikrobiologian menetelmiä ja NordVal Internationalin (osa NMKL:ää) sertifioituja vaihtoehtoisia patentoituja menetelmiä voidaan käyttää EY 2073/2005 -standardin mukaisesti, katso kriteerit [täältä](#). Teemme yhteistyötä muiden kansainvälisten järjestöjen kanssa, katso [täältä](#) ja järjestämme [kursseja ja työpajoja](#).

NMKL:n sihteeristö on tällä hetkellä Norjan Bergenissä sijaitsevassa merentutkimusinstituutissa ja toiminnanjohtajana toimii Eystein Oveland. NMKL:n puheenjohtajana toimii Janne Nieminen Ruokavirastosta. Lisätietoja NMKL:stä löydät verkkosivuiltamme: [Tietoa meistä](#).

Kutsumme asiantuntijoita yksityisistä ja valtion laitoksista ja yrityksistä osallistumaan NMKL:ään. NMKL:n jäsenyys on maksutonta ilman sitoumuksia tai velvoitteita. Jäsenemme osallistuvat verkostoitumalla ja tuomalla elintarvikeanalyysiasiantuntemustaan elintarvikeanalyysistandardien kehittämiseen ja ylläpitoon. Jäsenillä on asiantuntemusta yhdeltä tai useammalta alalta: elintarvikemikrobiologia, elintarvikekemia, elintarvikkeiden aistinvaraiset analyysit, elintarvikkeiden analyysimenetelmien standardointi, sertifiointi ja / tai akkreditointi. Pyydämme, että jäsenet tiedottavat omalle työnantajalleen työstämme ja saavat luvan käyttää muutaman tunnin vuodessa NMKL:n tehtäviin.

Edut NMKL:n jäsenille:

- Osallistut tärkeään kansainväliseen verkostoitumiseen ja yhteistyöhön pohjoismaisten ja balttialaisten kollegoiden kanssa.
- Osallistut ja vaikutat menetelmien/toimintaohjeiden kehittämiseen NMKL-ryhmien projekteissa: Chemistry, Microbiology, Sensory ja/tai NordVal International.
- Saat tietoa sähköpostien, Teamsin, ja SharePointin NMKL Intra -jäsenalueen kautta.
- Voit osallistua NMKL-ryhmän kokouksiin Teamsissa, noin 3 vuodessa.
- Voit osallistua NMKL:n vuosikokouksiin henkilökohtaisesti (osallistumista sponsoroidaan usein jäsenten kustannusten alentamiseksi) tai Teamsissa.
- Saat ilmaisen pääsyn NMKL:n [julkaisuihin](#) sinulle ja laboratoriotoimipaikallesi rekisteröitymällä täällä: [Oma tili](#).
- Saat mahdollisuuden hakea NMKL:ltä apurahoja NMKL:n työhön liittyviin seminaareihin jne.



NMKL aðild (IS)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Að gerast meðlimur í NMKL

Við vonum að það að vera meðlimur í NMKL muni vekja áhuga sérfræðinga í matvælagreiningum í þínu fyrirtæki/stofnun.

[NMKL - Norðurlandaneftin um matvælagreiningu og Eystrasaltsríkjanna](#) er alþjóðleg staðlastofnun. Um 80 sérfræðingar frá Norðurlöndum og Eystrasaltsríkjunum taka þátt í að þróa og viðhalda aðferðum og verkferlum sem henta okkar svæði og eiga við um allan heim. Nokkrar NMKL aðferðir eru samþykktar af CODEX sem staðlar til að nota í matvælavæðskiptum. NMKL örverufræðiaðferðum og NordVal International (hluti af NMKL) vottuðum sérhæfðum aðferðum er hægt að nota samkvæmt EC 2073/2005, sjá viðmið [hér](#). Við erum í samstarfi við aðrar alþjóðlegar stofnanir, sjá [hér](#), og skipuleggjum [námskeið og vinnustofur](#).

Skrifstofa NMKL er nú hjá Hafrannsóknastofnun í Bergen í Noregi og Eystein Oveland er framkvæmdastjóri. Forseti NMKL er Janne Nieminen frá finnska matvælastofnuninni. Nánari upplýsingar um NMKL má finna á heimasíðu okkar: Um [okkur](#).

Við bjóðum sérfræðingum frá einkaaðilum og opinberum stofnunum og fyrirtækjum að taka þátt í NMKL og er það ókeypis að vera meðlimur í NMKL án skuldbindinga. Meðlimir okkar einbeita sér að tengslaneti og leggja sitt af mörkum með sérfræðipækkingu á matvælagreiningu til að þróa og viðhalda stöðlum í matvælagreiningu. Meðlimir hafa sérþekkingu á einu eða fleiri sviðum: matvælaörverufræði, matvælaefnafræði, skyngreiningar matvæla, stöðlun matvælagreiningaraðferða, vottun og/eða faggilding. Við biðjum félagsmenn um að upplýsa viðkomandi stofnun um störf okkar og fá samþykki fyrir því að verja nokkrum klukkustundum á ári í verkefni NMKL.

Kostir fyrir NMKL meðlimi:

- Taka þátt í mikilvægum alþjóðlegum tengslamyndunum og samstarfi við norræna og baltneska kollega.
- Taka þátt og hafa áhrif á aðferða-/verklagspróun með verkefnum í NMKL bólkunum: Efnafræði, örverufræði, skynjun og/eða NordVal International.
- Fáðu upplýsingar í gegnum tölvupóst og Teams og fáðu aðgang að NMKL Intra meðlimasvæðinu á SharePoint.
- Taka þátt í hópfundum NMKL á Teams, um 3 á ári.
- Taktu þátt í eigin persónu á ársfundum NMKL (oft styrkt fyrir minni kostnað fyrir meðlimi) eða í teyrum.
- Fáðu ókeypis aðgang að NMKL [ritum](#) fyrir þig og rannsóknarstofuna þína með því að skrá þig hér: [Reikningurinn minn](#).
- Sækja um styrki frá NMKL til að sækja málstofur o.fl. sem tengjast starfi NMKL.



NMKL liikmelisus (EE)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

NMKL-i liikmeks saamine

Loodame, et NMKL-i liikmeks olemine pakub huvi teie ettevõtte/ asutuse toiduanalüüsi ekspertidele.

NMKL - Põhja- ja Baltimaade Toiduanalüüsi Komitee on rahvusvaheline standardiorganisatsioon. Ligikaudu 80 eksperti Põhja- ja Baltimaadest osaleb meie regioonile sobivate ja kogu maailmas rakendatavate meetodite ja protseduuride väljatöötamisel ja ajakohastamises. CODEX tunnustab mitmeid NMKL-meetodeid kui toiduainete kaubanduses kasutatavaid standardeid. NMKL mikrobioloogia meetodeid ja NordVal Internationali (NMKL-i osa) sertifitseeritud alternatiivseid patenteeritud meetodeid saab kasutada vastavalt EÜ 2073/2005-le, vt kriteeriume [siin](#). Teeme koostööd teiste rahvusvaheliste organisatsioonidega, vaata [siin](#) ning korraldame [kursusi ja töötubasid](#).

NMKL-i sekretariaat on praegu Norras Bergenis asuvas Mereuuringute Instituudis ja tegevdirektor on Eystein Oveland. NMKL-i president on Janne Nieminen Soome Toiduohutusametist. Lisateavet NMKL-i kohta leiate meie veebilehelt: [Meist](#).

Kutsume NMKL-is osalema eksperte era- ja valitsusasutustest ning ettevõtetest ning NMKL-i liikmeks olemine on tasuta, ilma siduvate kohustusteta. Meie liikmed on keskendunud võrgustike loomisele ja toiduanalüüsi ekspertteadmistega panustamisele, et arendada ja säilitada toiduanalüüsi standardeid. Liikmetel on eriteadmised ühes või mitmes valdkonnas: toidu mikrobioloogia, toidukeemia, toidu sensoorsed analüüsid, toidu analüüsimeetodite standardimine, sertifitseerimine ja/või akrediteerimine. Palume liikmetel teavitada oma vastavat asutust meie tööst ja saada nõusolek mõne tunni kulutamiseks aastas NMKL-i ülesannetele.

Eelised NMKL-i liikmetele:

8. Osalemine olulistes rahvusvahelistes võrgustikes ja koostöös Põhja- ja Baltimaade kolleegidega.
9. Osalemine ja kaasaraäkimine meetodi/protseduuri väljatöötamises projektide kaudu NMKL gruppides: keemia, mikrobioloogia, sensorika ja/või NordVal International.
10. teabe vahetamine meilisõnumite ja Teamsi kaudu ning juurdepääs SharePointis NMKL-i liikmete töökeskkonnale.
11. Osalemine NMKL-i rühma koosolekutel Teamsis, umbes 3 korda aastas.
12. Osalemine isiklikult NMKL-i aastakoosolekutel (sageli kaasnevad liikmetele väiksemad kulud) või Teamsis.
13. [tasuta juurdepääs NMKL-i väljaannetele](#), registreerudes siin: [Minu konto](#).
14. NMKL-ilt toetuste taotlemine et osaleda NMKL-i tööga seotud seminaridel jne.



NMKL dalība (LV)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Kļūstot par NMKL biedru

Mēs ceram, ka dalība NMKL būs interesanta jūsu uzņēmuma/ iestādes pārtikas analīzes ekspertiem.

[NMKL - Ziemeļvalstu un Baltijas valstu pārtikas analīzes komiteja](#) ir starptautiska standartizācijas organizācija. Aptuveni 80 eksperti no Ziemeļvalstīm un Baltijas valstīm piedalās mūsu reģionam atbilstošu un visā pasaulē izmantojamu metožu un procedūru izstrādē un uzturēšanā. CODEX ir apstiprinājis vairākas NMKL metodes kā pārtikas tirdzniecībā izmantojamus standartus. NMKL mikrobioloģijas metodes un NordVal International (daļa no NMKL) sertificētas alternatīvas patentētas metodes var izmantot saskaņā ar EC 2073/2005, kritērijus skatīt [šeit](#). Mēs sadarbojamies ar citām starptautiskām organizācijām, redzam [šeit](#) un organizējam [kursus un seminārus](#).

NMKL sekretariāts pašlaik atrodas Jūras pētniecības institūtā Bergenā, Norvēģijā, un Eisteins Ovelands ir izpilddirektors. NMKL prezidents ir Janne Nieminen no Somijas Pārtikas nekaitīguma iestādes. Jūs varat atrast vairāk informācijas par NMKL mūsu mājas lapā: [Par mums](#).

Mēs aicinām ekspertus no privātām un valsts iestādēm un uzņēmumiem piedalīties NMKL, un būt par NMKL biedru ir bez maksas bez saistībām vai saistībām. Mūsu biedri koncentrējas uz tīklu veidošanu un ieguldījumu ar pārtikas analīzes zināšanām, lai izstrādātu un uzturētu pārtikas analīzes standartus. Locekļiem ir pieredze vienā vai vairākās jomās: pārtikas mikrobioloģija, pārtikas ķīmija, pārtikas sensorās analīzes, pārtikas analītisko metožu standartizācija, sertifikācija un/vai akreditācija. Mēs lūdzam dalībniekus informēt savu attiecīgo iestādi par mūsu darbu un saņemt apstiprinājumu par dažu stundu veltīšanu gadā NMKL uzdevumiem.

Priekšrocības NMKL biedriem:

- Piedalieties nozīmīgā starptautiskā tīklojumā un sadarbībā ar Ziemeļvalstu un Baltijas valstu kolēģiem.
- Piedalīties un ietekmēt metodes/procedūras izstrādi, izmantojot projektus NMKL grupās: Ķīmija, Mikrobioloģija, Sensorija un/vai NordVal International.
- Iegūstiet informāciju, izmantojot e-pasta ziņojumus un Teams, un piekļūstiet NMKL intra dalībnieku zonai pakalpojumā SharePoint.
- Piedalieties NMKL grupu sanāksmēs pakalpojumā Teams, apmēram 3 reizes gadā.
- Piedalieties klātienē NMKL ikgadējās sanāksmēs (bieži tiek sponsorētas, lai samazinātu dalībnieku izmaksas) vai Teams.
- Iegūstiet bezmaksas piekļuvi NMKL [publikācijām](#) sev un savai laboratorijas atrašanās vietai, reģistrējoties šeit: [Mans konts](#).
- Piesakieties NMKL stipendijām, lai apmeklētu seminārus u.c., kas saistīti ar NMKL darbu.



NMKL narystė (LT)

Nordic-Baltic Committee on Food Analysis

c/o Institute of Marine Research

P.O. box 1870 Nordnes, N-5817 Bergen, Norway

www.nmkl.org; post@NMKL.org

Tapimas NMKL nariu

Tikimės, kad buvimas NMKL nariu sudomins maisto analizės ekspertus Jūsų įmonėje/ įstaigoje.

NMKL - Šiaurės ir Baltijos šalių maisto analizės komitetas yra tarptautinė standartizacijos organizacija. Apie 80 ekspertų iš Šiaurės ir Baltijos šalių dalyvauja kuriant ir prižiūrint metodus ir procedūras, atitinkančius mūsų regionui ir taikomus visame pasaulyje. CODEX patvirtino keletą NMKL metodų kaip standartų, kurie turi būti naudojami prekyboje maisto produktais. NMKL mikrobiologijos metodai ir "NordVal International" (NMKL dalis) sertifikuoti alternatyvūs patentuoti metodai gali būti naudojami pagal EB 2073/2005, žr <https://www.nmkl.org/resources/nmkl-microbiology-methods-and-ec-2073-2005/>. Bendradarbiaujame su kitomis tarptautinėmis organizacijomis, žiūrime [čia](#), organizuojame [kursus ir seminarus](#).

NMKL sekretoriatas šiuo metu dirba Jūrų tyrimų institute Bergene, Norvegijoje, o Eystein Oveland yra vykdomasis direktorius. NMKL prezidentė yra Janne Nieminen iš Suomijos maisto saugos tarnybos. Daugiau informacijos apie NMKL galite rasti mūsų tinklalapyje: [Apie mus](#).

Kviečiame privačių ir vyriausybinių institucijų bei įmonių ekspertus dalyvauti NMKL, o buvimas NMKL nariu yra nemokamas be jokių įpareigojimų ar įsipareigojimų. Mūsų nariai yra susitelkę į tinklų kūrimą ir prisideda prie maisto analizės patirties, kad sukurtų ir palaikytų maisto analizės standartus. Nariai turi patirties vienoje ar kelyse srityse: maisto mikrobiologijos, maisto chemijos, maisto juslinės analizės, maisto analizės metodų standartizavimo, sertifikavimo ir (arba) akreditavimo. Prašome narių informuoti atitinkamą instituciją apie mūsų darbą ir gauti patvirtinimą skirti kelias valandas per metus NMKL užduotims atlikti.

Privalumai NMKL nariams:

- Dalyvaukite svarbiuose tarptautiniuose tinkluose ir bendradarbiaudami su Šiaurės ir Baltijos šalių kolegomis.
- Dalyvauti ir daryti įtaką metodo/procedūros kūrimui per projektus NMKL grupėse: Chemija, Mikrobiologija, Jutimas ir/ar NordVal International.
- Gaukite informacijos el. paštu ir "Teams" bei pasiekite "SharePoint" NMKL vidinę narių sritį.
- Dalyvaukite NMKL grupės susitikimuose "Teams", apie 3 per metus.
- Dalyvaukite asmeniškai NMKL metiniuose susitikimuose (dažnai remiamuose siekiant sumažinti narių išlaidas) arba "Teams".
- Gaukite nemokamą prieigą prie NMKL [leidinių](#) jums ir savo laboratorijos vietai užsiregistravę čia: [Mano paskyra](#).
- Kreipkitės dėl NMKL dotacijų dalyvauti seminaruose ir kt., susijusiuose su NMKL darbu.